

TABLE OF CONTENTS

ÍNDICE

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn all 3 OFF/LOW/HIGH/WARM dials to the OFF position, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. **Do not reach into the water!**
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. **Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!**
6. The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Never use any removable cooking pot on any gas or electric cooktop or on an open flame.
9. To avoid scalding, lift glass lid off cooking pot carefully. Point the lid away from face and hands while opening and allow water to drip into the removable cooking pot.
10. **CAUTION:** The filled Buffet Station is very heavy. To avoid injury to persons or damage to the appliance, **NEVER ATTEMPT TO LIFT THE BUFFET STATION WITH 3 FILLED COOKING POTS IN PLACE.** Place Buffet Station base in its serving position first. Then place each cooking pot, one at a time, into the base. When cooking is finished, remove each cooking pot, one at a time, then prepare the Buffet Station base for storing.

CAUTION: To prevent damage or shock hazard, do not cook in the Buffet Station base. Cook only in removable cooking pots provided.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

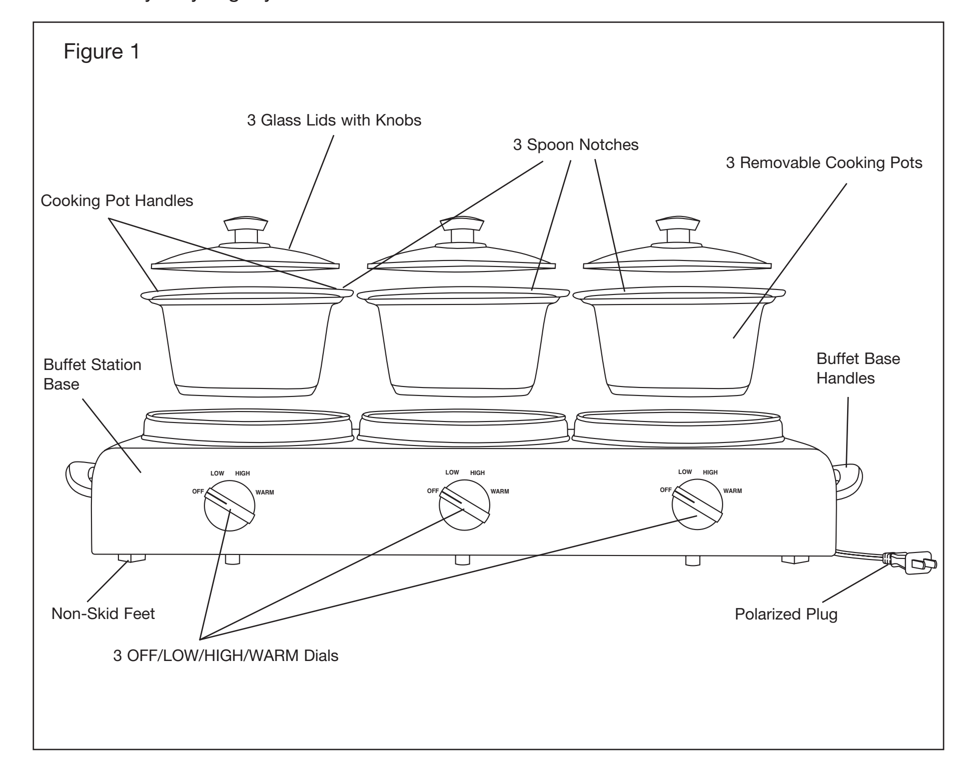
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR BUFFET STATION

Product may vary slightly from illustration



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Buffet Station and remove all packaging materials.
2. Place your Buffet Station on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides and back of the Buffet Station are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
3. Wipe the Buffet Station base with a clean, damp cloth or sponge, then dry with another cloth. This will remove any dust that may have settled during packaging.
4. It is necessary to operate the Buffet Station one time before placing food in the cooking pots. Pour 4 cups of water into each of the cooking pots. Then place each cooking pot inside the Buffet Station base. Cover each cooking pot with a glass lid.
5. Plug the Buffet Station into a 120V AC outlet.
6. Turn each of the OFF/LOW/HIGH/WARM Dials to HIGH and allow to heat for approximately 30 minutes. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
7. Turn each of the 3 OFF/LOW/HIGH/WARM Dials to the OFF position and unplug the Buffet Station. Allow to cool for at least 20 minutes.
8. Wearing oven mitts, remove each of the 3 lids, then grasp each of the 3 cooking pots by the handles and carefully lift and remove from the Buffet Station; pour the water out of the cooking pots.
9. Wash all 3 removable cooking pots and lids in the dishwasher or in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
10. Reinsert the 3 removable cooking pots with lids into the Buffet Station base to store.

OPERATING INSTRUCTIONS

Note: The 3 slow cooking stations work independently of one another. 1, 2 or 3 slow cookers may be used at any given time.

1. Prepare recipe(s) according to instructions.
2. Place 1 to 3 needed cooking pot(s) into the buffet base. To facilitate serving slow cooked foods, rotate each cooking pot so that the spoon notch faces front and to the side.
3. Add food to the cooking pot(s) and cover with glass lid(s).

   IMPORTANT: DO NOT FILL THE COOKING POT(S) MORE THAN 3/4 FILLED WITH FOOD.

   Note: When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the cooking pot first. Then add the meat and other ingredients.
4. To ensure the efficient build up of heat, do not lift the lid(s) during the first 2 hours of cook time. Frequent lifting of the lid(s) during cooking delays the cooking time.
5. **WARNING: The cooking pot(s) CANNOT stand the shock of sudden temperature changes. If the cooking pot is hot, DO NOT add cold food. Before cooking frozen food, add some warm liquid.**
6. Plug cord into a 120V AC outlet.
7. Turn OFF/LOW/HIGH/WARM Dial to select temperature setting: LOW or HIGH.
8. Cook according to recipe instructions.
9. Depending on the food served, when the cooking time is complete, turn the OFF/LOW/HIGH/WARM Dial(s) to the LOW or WARM position and serve.
10. Using oven mitts, carefully remove the glass lid(s) by grasping the lid knob(s) and lifting the lid slightly away from you. This will allow the steam to escape before removing the lid.
11. Allow a few seconds for all steam to escape.
12. When serving is finished, turn all 3 of the OFF/LOW/HIGH/WARM Dial(s) to the OFF position, and unplug the Buffet Station.
13. Allow all 3 cooking pots to cool completely before cleaning, see CLEANING INSTRUCTIONS.

14. **CAUTION:** The filled Buffet Station is very heavy. To avoid injury to persons or damage to the appliance, **NEVER ATTEMPT TO LIFT THE BUFFET STATION WITH 3 FILLED COOKING POTS IN PLACE.** When cooking is finished, carefully remove each of the glass lid(s) by grasping the lid knob(s). Using the cooking pot handles, remove each cooking pot, one at a time. Clean and prepare the Buffet Station base for storing.
15. **CAUTION:** Even when turned OFF and unplugged, the Buffet Station base top surface may remain hot for some time after using; allow unit to cool before cleaning or storing.

PREPARING FOR BUFFET SERVICE

If food to be served has been previously prepared and then refrigerated, warm food uncovered in a microwave-safe cooking bowl. Check at 3 minute intervals until serving temperature is been reached. Likewise, the oven may be used to warm foods before adding to the removable cooking pots prior to serving.

When temperature of the food is suitable for serving, add food to the cooking pots, replace cooking pots into the Buffet Station base. Rotate each cooking pot. Replace glass lids onto each cooking pot. Then turn each OFF/LOW/HIGH/WARM Dial(s) to WARM.

Note: The WARM Setting is not suitable for reheating foods. WARM is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the WARM setting.

HINTS FOR SLOW COOKING

- Meats will not brown during the cooking process. If you desire browning, heat a small amount of oil in the removable cooking pot and brown meats on HIGH prior to slow cooking. Dredging meat in flour before browning thickens the cooking liquid into a wonderful sauce.

  Note: Skim fat and season before serving.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the glass lid and turn the SLOW COOK Dial to HIGH. After 30 to 45 minutes the amount of liquid will be reduced.

  Note: If a quicker solution is needed, drain excess liquid it into in a small saucepan and simmer until it has reduced to an appropriate amount. Season to taste after the reduction.
- High fat meats can result in dishes with less flavor. Pre-cooking or browning will help reduce the amount of fat and help to preserve the color. The higher the fat content, the less liquid needed. If cooking meat with a high fat content, use thick onion slices under it so that the meat will not sit and cook in the fat. If necessary, use a slice of bread, a spoon, or a straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

1. Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the stoneware liner to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the liner.
3. Avoid hitting the stoneware liner and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Both the liner and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To clean by hand, wash the stoneware liner and glass lid in warm, soapy water.
3. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.

STORING INSTRUCTIONS

1. Be sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
3. Never store Slow Cooker while it is hot or wet.
4. To store, place stoneware liner inside the base unit and the glass lid over the stoneware liner; to protect the glass lid, it may be wrapped with a soft cloth and placed upside down over the liner.
5. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.



RECIPES

SWISS CHARD WITH BACON AND MUSHROOMS

1/4 lb. bacon or 1 smoked turkey wing
1-1/2 cups mushrooms, sliced
1 bunch fresh Swiss chard, cut into 1” pieces (4 to 5 cups)
Kosher salt

Place bacon or smoked turkey into Slow Cooker cooking pot.

Add mushrooms.

Place the first bunch of Swiss chard into the cooking pot.

Cook on HIGH for 1 hour or LOW for 2 hours. The Swiss chard will begin to wilt.

Add the second bunch of Swiss chard. Depending on how much Swiss chard you have on hand, keep adding to the cooking pot as the greens begin to wilt and create room.

Cook on HIGH for another 1.5 hours or LOW for 3 hours until done.

Remove the bacon. If you have used turkey, the meat can be removed and cut into bite-sized pieces and placed back into the cooking pot.

Serve this healthy and delicious side with any meat main course.



ORANGE CHICKEN WITH ASPARAGUS AND CARROTS

Orange juice and asparagus complement the heartiness of the dark chicken meat. Boneless, skinless thighs, available in most supermarkets, make this a healthy and tasty dish that the entire family will enjoy. Serve with rice.

1/4 cup orange juice
1/4 cup chicken stock
1 tablespoon melted orange marmalade
1/8 teaspoon Kosher salt
1/8 teaspoon cayenne pepper
1 lb. skinny asparagus spears, trimmed to 5”
1-1/2 cups chopped carrots
1/2 onion, chopped
1 lb. boneless, skinless chicken thighs (2 thighs)
1-1/2 tablespoons brown stone ground mustard
1 tablespoon sour cream

Rinse chicken, pat dry and set aside.

Place the orange juice, chicken stock, orange marmalade, salt and pepper into the cooking pot. Stir well to combine.

Add the vegetables to the bottom of the cooking pot: asparagus, carrots and onion.

Place the chicken pieces on top of the vegetables.

Cover and cook on LOW for 7 to 8 hours or on HIGH for 3-1/2 to 4 hours.

At the end of the cooking time, drain the liquid from the slow cooker.

Chop the chicken into bite-sized pieces or shred using 2 forks.

Place chicken back into the cooking pot.

Place liquid into a saucepan, add mustard and reduce until thickened.

At the very end of the cooking time, add the sour cream and stir until warmed.

Pour sauce over the chicken in the Slow Cooker’s cooking pot and stir well.

Serve with white or brown rice



SHRIMP FONDUE

(10.75 oz.) can condensed cream of celery soup
1-1/2 cups grated sharp cheddar cheese
2/3 cup of fresh shredded Parmesan cheese
2 tablespoons Worcestershire Sauce
1/2 teaspoon Old Bay®
1 teaspoon fresh minced garlic
1/8 cup finely chopped green onions
Hot Sauce to taste
1 cup chopped cooked shrimp
1 loaf french bread

Add all ingredients (except bread and shrimp) into the cooking pot.
Cover and cook for 1 hour on HIGH.
Reduce heat to LOW and add shrimp.
Use long skewers or fondue forks to dip the bread.

MUSHROOMY BEEF STROGANOFF

1-1/2 lbs. beef top round, thin sliced
4-1/2 tablespoons flour
1 cube mushroom bullion
1 cup boiling water
1 carrot fine diced
1 shallot fine diced
2-1/2 cups fresh mushrooms, sliced
1/8 teaspoon oregano
1/8 teaspoon rosemary
1 bay leaf
3/4 cup sour cream
salt
egg noodles, cooked

Recipe continued on page 11.



Cut beef into strips.
Place flour in a plastic freezer bag.
Add beef to the bag and shake until the meat is lightly coated with flour.
Dissolve bullion in boiling water.
Add all ingredients except sour cream to the cooking pot.
Cover and cook on LOW for 8-10 hours or on HIGH for 4-5 hours.
Remove and discard bay leaf.
30 minutes before serving, add sour cream to the cooking pot. Stir to mix well.
Reduce heat to LOW.
After 30 minutes, turn heat down to WARM.
Add salt to taste.
Serve beef stroganoff over egg noodles.

BEEFY CHILI

1 tablespoon olive oil
1/2 lb. ground chuck, browned and drained
1 (15 oz.) can pinto or kidney beans
1 (14.5 oz.) can chopped stewed tomatoes
1 small onion, chopped
1 clove garlic, crushed
1 (4-1/2-oz.) can diced green chiles
1-1/2 teaspoons chili powder
1/2 teaspoon cumin
1/4 teaspoon hot sauce
1 teaspoon brown sugar
1 chopped jalapeno pepper (optional)
salt to taste

In a separate skillet, heat olive oil until smoking.
Brown meat and onions. Drain well.
Add all ingredients to the cooking pot; mix well.
Cover and cook on LOW for 7 to 8 hours or on HIGH for 3-1/2 to 4 hours.
Top with chopped onions, shredded cheddar cheese, chopped tomatoes.
Serve with rice or macaroni.



PORK ROAST

1 - 1-1/2 lb. pork roast
1 clove garlic, minced
1 small onion, sliced
1 small bay leaf
2 teaspoons soy sauce
2 tablespoons water
1 tablespoon olive oil
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon oregano
1 teaspoon thyme
1 teaspoon paprika

Trim any large pieces of excess fat from roast.

NOTE: There is often a thin layer of fat on one side of the roast. Do not trim off this fat. It will help to keep the meat nice and moist.

Add 1 tablespoon olive oil to small dish. Add salt, oregano, thyme and paprika to the oil. Mix well.

Rub spiced oil over the roast. Allow to sit for at least 30 minutes.

Place sliced onion into the bottom of the cooking pot. Add seasoned roast. Add garlic, bay leaf, soy sauce and water.

Cover and cook on LOW for 8 to 10 hours.

CHEESEY BACON POTATO CASSEROLE

olive oil
3 cups frozen hash brown potatoes, partially thawed
1 (10 oz.) can cheddar cheese soup
1/2 cup fresh grated cheddar cheese
6 green onions
1/2 cup cooked bacon, crumbled

Dab a paper towel with olive oil and lightly oil the cooking pot.

Combine all ingredients in cooking pot.

Cover and cook on LOW for 7 to 8 hours or on HIGH for 3-1/2 to 4 hours.



SWISS AND SALAMI DIP

8 thick slices salami, chopped
8 oz. softened cream cheese
1/2 cup mayonnaise
1/4 teaspoon Dijon mustard
1-1/2 cups Swiss cheese, shredded
2 green onions, chopped

Combine all ingredients in cooking pot; mix thoroughly.

Cover and cook on LOW for 4 to 6 hours or on HIGH for 2 to 3 hours. Stir as needed.

Serve with pretzels, chips, crusty bread

FRESH FRUIT TOPPING

2 medium apples
2 medium pears
1 cup raisins*
1/4 cup brown sugar
1 teaspoon cinnamon
4 teaspoons cranberry juice
2 tablespoons butter

*May substitute chopped dried apricots, dried cranberries, dried cherries or any other dried fruit on hand.

Core, peel and slice apples and pears. Place in cooking pot.

Add remaining ingredients; mix thoroughly.

Cover and cook on LOW for 7 to 8 hours or on HIGH for 3-1/2 to 4 hours.

Serve over waffles or pancakes. Makes a wonderful topping for vanilla ice cream.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Al utilizar electrodomésticos, deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas. Use manoplas o agarraderas.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
5. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Envíe el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o le hagan ajustes.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la unidad, coloque los 3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición OFF (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones personales o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual del usuario antes de poner en funcionamiento o limpiar el electrodoméstico.
2. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo del tomacorriente de pared de inmediato. **¡No introduzca la mano en el agua!**
3. Cuando utilice este electrodoméstico, deje espacio suficiente por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No utilice este electrodoméstico mientras esté en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables o mientras se encuentre cerca de ellos.
4. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato.
   ¡No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal!
6. El cable del electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de pared de CA de 120V.
7. No utilice el electrodoméstico en una posición inestable.
8. Nunca utilice ollas de cocción desmontables sobre cocinas de gas o eléctricas, ni sobre una llama abierta.
9. Para evitar las quemaduras, retire cuidadosamente la tapa de vidrio de la olla de cocción. Aleje la tapa de la cara y las manos al abrirla y deje que el agua gotee dentro de la olla de cocción desmontable.
10. **PRECAUCIÓN:** La bufetera llena es muy pesada. A fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños al electrodoméstico, **NUNCA INTENTE LEVANTAR LA BUFETERA CUANDO HAYA 3 OLLAS DE COCCIÓN LLENAS SOBRE ELLA.** Primero coloque la base de la bufetera en la posición de servir. Luego, coloque las ollas de cocción, una por vez, sobre la base. Cuando la cocción finaliza, retire las ollas de cocción, una por vez, y prepare la base de la bufetera para guardarla.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine sobre la base de la bufetera. Cocine sólo en las ollas de cocción desmontables incluidas.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto. Siempre enchúfelo directamente en un receptáculo o tomacorriente de pared.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

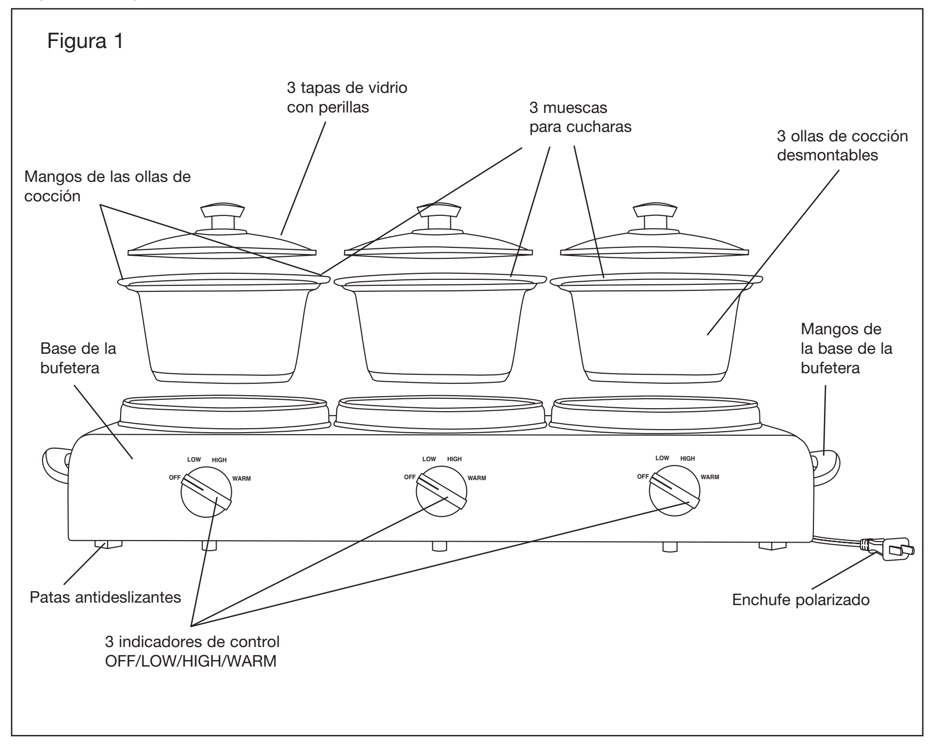
ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

CONOZCA SU BUFETERA

El producto puede diferir levemente de la ilustración

Figura 1



ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado la bufetera y todos los materiales del embalaje.
2. Coloque la bufetera sobre una superficie plana, como una encimera o una mesa. Asegúrese de que los lados y la parte trasera de la bufetera se encuentren a 4 pulgadas de distancia como mínimo de paredes, armarios y objetos que se encuentran sobre la mesa o la encimera.
3. Limpie la base de la bufetera con un paño limpio y húmedo o una esponja, luego séquela con otro paño. Esto eliminará el polvo que se haya acumulado durante el embalaje.
4. Es necesario utilizar la bufetera una vez antes de colocar alimentos en las ollas de cocción. Vierta 4 tazas de agua en cada una de las ollas de cocción. Luego, coloque las ollas de cocción sobre la base de la bufetera. Coloque una tapa de vidrio sobre cada una de las ollas de cocción.

5. Enchufe la bufetera en un tomacorriente de CA de 120 V.
6. Lleve cada uno de los indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) a la posición HIGH (Alto) y deje que se calienten durante aproximadamente 30 minutos. Sentirá un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente.
7. Coloque los 3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición OFF (Apagado) y desenchufe la bufetera. Deje enfriar durante al menos 20 minutos.
8. Usando manoplas, retire las 3 tapas y sujete el mango de cada una de las 3 ollas de cocción con cuidado para levantarlas y retirarlas de la bufetera. Vierta el agua de las ollas de cocción.
9. Lave las 3 ollas de cocción desmontables y las tapas con agua tibia y jabón, o en el lavavajillas. Enjuague y seque completamente.
10. Vuelva a colocar las 3 ollas de cocción desmontables con las tapas sobre la base de la bufetera para guardarla.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Nota: Las 3 planchas de cocción lenta funcionan de forma independiente. Se pueden utilizar 1, 2 ó 3 ollas de cocción lenta en cualquier momento.

1. Prepare la receta siguiendo las instrucciones.
2. Coloque 1, 2 ó 3 ollas de cocción, según sea necesario, sobre la base de la bufetera. Para que sea más fácil servir los alimentos de cocción lenta, gire cada una de las ollas de cocción de modo que la muesca para la cuchara quede hacia el frente y el costado.
3. Agregue los alimentos a las ollas de cocción y coloque las tapas de vidrio.
   IMPORTANTE: NO LLENE MÁS DE 3/4 DE LA OLLA DE COCCIÓN CON ALIMENTOS.
   Nota: Cuando cocine un plato con carne y verduras, primero coloque las verduras en el fondo de la olla de cocción. Luego, agregue la carne y el resto de los ingredientes.
4. Para asegurar una eficiente acumulación de calor, no levante la tapa durante las 2 primeras horas del tiempo de cocción. Levantar la tapa con frecuencia durante la cocción retrasa el tiempo de cocción.
5. **ADVERTENCIA: La olla de cocción NO soporta el impacto de los cambios bruscos de temperatura. Si la olla de cocción está caliente, NO agregue alimentos fríos. Antes de cocinar alimentos congelados, agregue un poco de líquido caliente.**
6. Enchufe el cable en un tomacorriente de CA de 120V.
7. Gire el indicador de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) para seleccionar la configuración de temperatura: LOW (Bajo) o HIGH (Alto).
8. Cocine siguiendo las instrucciones de la receta.
9. Según los alimentos que se servirán, cuando finalice el tiempo de cocción, coloque el indicador de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición LOW (Bajo) o WARM (Calor), y sirva.
10. Usando manoplas, retire cuidadosamente las tapas de vidrio sujetando la perilla de las tapas y levantado las tapas, alejándolas un poco de usted. Esto permitirá que el vapor salga antes de retirar la tapa.
11. Deje pasar algunos segundos para que salga todo el vapor.
12. Cuando termine de servir, coloque los 3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición OFF (Apagado) y desenchufe la bufetera.
13. Deje enfriar completamente las 3 ollas de cocción antes de limpiarlas; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.
14. **PRECAUCIÓN:** La bufetera llena es muy pesada. A fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños al electrodoméstico, **NUNCA INTENTE LEVANTAR LA BUFETERA CUANDO HAYA 3 OLLAS DE COCCIÓN LLENAS SOBRE ELLA.** Cuando la cocción finaliza, retire cuidadosamente cada una de las tapas de vidrio sujetando la perilla de la tapa. Sujete los mangos de las ollas de cocción y retírelas, una por vez. Limpie y prepare la base de la bufetera para guardarla.
15. **PRECAUCIÓN:** Aunque esté apagada y desenchufada, la superficie superior de la base de la bufetera puede permanecer caliente durante algún tiempo después del uso; deje enfriar la unidad antes de limpiarla o guardarla.

PREPARACIÓN DE UN SERVICIO DE BUFÉ

Si los alimentos que se servirán se prepararon con anterioridad y se refrigeraron, caliéntelos sin tapar en un tazón apto para microondas. Controle cada 3 minutos hasta que se alcance la temperatura adecuada. Asimismo, los alimentos se pueden calentar en el horno antes de agregarlos a las ollas de cocción desmontables para servirlos.

Cuando la temperatura de los alimentos sea adecuada para servir, agréguelos a las ollas de cocción y vuelva a colocarlas sobre la base de la bufetera. Gire cada una de las ollas de cocción. Vuelva a colocar las tapas de vidrio sobre cada una de las ollas de cocción. Luego, coloque los indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición WARM (Calor).

Nota: La opción WARM (Calor) no es adecuada para recalentar alimentos. Esta opción SÓLO debe utilizarse para mantener calientes los alimentos ya cocidos. NO cocine los alimentos en la opción WARM (Calor).

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- La carne no se dora durante el proceso de cocción. Si desea que la carne se dore, caliente una pequeña cantidad de aceite en la olla de cocción desmontable y dórela en la opción HIGH (Alto) antes de la cocción lenta. También puede rebozar la carne con harina antes de dorarla para espesar el líquido de cocción y obtener una deliciosa salsa.

  Nota: Retire el exceso de grasa y sazone antes de servir.
- Las hierbas y los condimentos obtienen un mejor sabor en la cocción lenta si se los cocina enteros y no triturados o molidos.
- Si después de que finalice el tiempo de cocción queda demasiado líquido, retire la tapa de vidrio y gire el indicador de COCCIÓN LENTA a HIGH (Alto). Después de 30 ó 45 minutos, la cantidad de líquido disminuirá.

  Nota: Si necesita una solución más rápida, escurra el exceso de líquido en una cacerola pequeña y cocine a fuego lento hasta que se haya reducido a la cantidad adecuada. Después de la reducción, sazone a gusto.
- Es posible que los platos con carne de alto contenido graso no queden tan sabrosos. Precocer o dorar la carne ayudará a reducir la cantidad de contenido graso y a conservar el color. Cuanto mayor sea el contenido graso, menos líquido se necesitará.
  Si está cocinando carne con alto contenido graso, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo, de modo que la carne no se selle ni se cocine con la grasa.
  Si es necesario, utilice una rebanada de pan, una cuchara o una espumadera para quitar el exceso de grasa de arriba de los alimentos antes de servir.
- Los alimentos cortados en trozos parejos se cocinan de forma más rápida y uniforme que los alimentos que se cocinan enteros, como la carne para asar o las aves.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

IMPORTANTE: Las 3 ollas de cocción desmontables se pueden lavar en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN: Para prevenir quemaduras accidentales, deje que la bufetera se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Antes de limpiarlo, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared y deje que se enfríe.
2. **PRECAUCIÓN:** Para evitar que se produzcan chispas en el tomacorriente, asegúrese de que los 3 indicadores de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) estén en la posición OFF (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
3. Retire el exceso de grasa y las partículas de alimentos de las ollas para cocción desmontables. Todas las ollas de cocción y las tapas de vidrio se pueden lavar en el lavavajillas. Si se prefiere el lavado a mano, lávelas con agua tibia y jabón, y séquelas por completo.
4. Cuando estén secas, vuelva a colocar las 3 ollas de cocción desmontables sobre la base de la bufetera.
5. Acumulación de residuos rebeldes: utilice una esponja no metálica para limpiar las ollas de cocción desmontables.
6. Limpieza exterior: Limpie la base de la bufetera con una esponja húmeda y tibia, y séquela con un paño suave y seco.
7. No utilice lana de acero, esponjas metálicas ni productos de limpieza abrasivos en ninguna parte del electrodoméstico.
8. **NO SUMERJA LA BUFETERA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde el electrodoméstico en la caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la bufetera si está caliente o mojada.
4. Para guardarla, coloque las 3 ollas de cocción sobre la base de la bufetera. Coloque las tapas al revés en las ollas de cocción desmontables.
5. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Déjelo enrollado sin ajustarlo.



RECETAS

ACELGA SUIZA CON TOCINO Y HONGOS

1/4 lb de tocino o 1 lb de trozos de pavo ahumado (pata o alas)
1-1/2 tazas de hongos, cortados en rodajas
1 atados de acelga suiza fresca, cortada en trozos de 1 in (4 a 5 tazas)
Sal Kosher

Coloque el tocino o el pavo ahumado en la olla de cocción lenta.

Agregue los hongos.

Coloque el primer atado de acelga suiza en la olla de cocción.

Cocine en la opción HIGH (Alto) durante 1 hora, o en LOW (BAJO) durante 2 horas.

La acelga suiza comenzará a marchitarse.

Agregue el segundo atado de acelga suiza. Según la cantidad de acelga suiza que tenga, continúe agregándola a la olla de cocción a medida que se marchita y se encoge la verdura.

Cocine en la opción HIGH (Alto) durante 1 hora y media, o en LOW (BAJO) durante 3 horas hasta que los alimentos estén cocidos.

Retire el tocino. Si utilizó pavo, puede retirar la carne, cortarla en trozos pequeños y volver a colocarlos en la olla de cocción.

Sirva este saludable y delicioso acompañamiento con platos principales de carne.



POLLO A LA NARANJA CON ESPÁRRAGOS Y ZANAHORIAS

El jugo de naranja y los espárragos complementan el sabor de la carne de los muslos de pollo. Con los muslos deshuesados y sin piel, disponibles en la mayoría de los supermercados, se puede elaborar este saludable y sabroso plato que disfrutará toda la familia. Sírvalo con arroz.

1/4 taza de jugo de naranja
1/4 taza de caldo de pollo
1 cucharadas de mermelada de naranja derretida
1/8 de cucharadita de sal Kosher
1/8 de cucharadita de pimienta roja
1 lb de espárragos finos, recortados a 5 in
1-1/2 tazas de zanahorias picadas
1/2 cebolla, picada
1 lb de muslos de pollo deshuesado y sin piel (4 muslos)
1-1/2 cucharadas de mostaza marrón molida tradicionalmente
1 cucharada de crema

Lave el pollo, séquelo y colóquelo a un lado.

Coloque el jugo de naranja, el caldo de pollo, la mermelada de naranja, la sal y la pimienta en la olla de cocción. Revuelva bien para combinar los ingredientes.

Agregue las verduras al fondo de la olla de cocción: los espárragos, las zanahorias y la cebolla.

Coloque los trozos de pollo sobre las verduras.

Coloque la tapa y cocine en la opción LOW (Bajo) durante 7 a 8 horas, o en HIGH (Alto) durante 3-1/2 a 4 horas.

Al finalizar el tiempo de cocción, escurra el líquido de la olla de cocción lenta.

Corte el pollo en trozos pequeños o en tiras utilizando 2 tenedores.

Vuelva a colocar el pollo en la olla de cocción.

Coloque el líquido en una cacerola, agregue la mostaza y cocine hasta que se espese.

Al finalizar el tiempo de cocción, agregue la crema y revuelva hasta que esté caliente.

Vierta la salsa sobre el pollo en la olla de cocción lenta y revuelva bien.

Sírvalo con arroz blanco o integral.



FONDUE DE CAMARONES

1 lata (10.75 oz) de sopa crema condensada de apio
1-1/2 tazas de queso Cheddar fuerte rallado
2/3 taza de queso Parmesano fresco cortado en tiras
2 cucharadas de salsa Worcestershire
1/2 de cucharadita de condimento Old Bay®
1 cucharadita de ajo fresco molido
1/8 de taza de cebollas de verdeo finamente picadas
Salsa picante a gusto
1 taza de camarones cocidos cortados en trozos pequeños
1 hogaza de pan francés

Agregue todos los ingredientes (excepto el pan y los camarones) en la olla de cocción.

Coloque la tapa y cocine durante 1 hora en la opción HIGH (Alto).

Baje la temperatura a la opción LOW (Bajo) y agregue los camarones.

Moje el pan con broquetas largas o tenedores para fondue.

FILETE STROGANOFF CON HONGOS

1-1/2 lb de filetes tiernos, cortados en tajadas finas
4-1/2 cucharadas de harina
1 cubito de hongos
1 taza de agua hirviendo
1 zanahoria, cortadas en daditos
1 cebolleta cortada en daditos
2-1/2 tazas de hongos frescos, cortados en rodajas
1/8 de cucharadita de orégano
1/8 de cucharadita de romero
1 hoja de laurel
3/4 taza de crema
sal
fideos de huevo, cocidos

La receta continúa en la página 24



Corte los filetes en tiras.

Coloque la harina en una bolsa de plástico para frízer.

Agregue los filetes a la bolsa y sacúdala hasta que la carne quede ligeramente cubierta con la harina.

Disuelva los cubitos en el agua hirviendo.

Agregue todos los ingredientes, excepto la crema, a la olla de cocción.

Tapar y cocine a temperatura baja durante 8 a 10 horas (a temperatura alta, durante 4 a 5 horas).

Retire la hoja de laurel y tírela.

Agregue la crema a la olla de cocción 30 minutos antes de servir. Revuelva bien.

Coloque el indicador de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor) en la posición LOW (Bajo).

Después de 30 minutos, baje la temperatura a la opción WARM (Calor).

Agregue sal a gusto.

Sirva el filete Stroganoff con los fideos de huevo.

CHILE FUERTE

1 cucharada de aceite de oliva

1/2 libra de cuarto delantero molido, dorado y escurrido

1 lata (15 onzas) de frijoles pinta o frijoles rojos

1 lata (14,5 onzas) de tomates cocidos picados

1 cebolla pequeña, picada

1 diente de ajo, triturado

1 lata (4-1/2 onzas) de chiles verdes, cortados en daditos

1-1/2 cucharadita de ají en polvo

1/2 cucharadita de comino

1/4 cucharadita de salsa picante

1 cucharadita de azúcar moreno

1 pimiento jalapeño picado (opcional)

Sal a gusto

En una sartén, caliente el aceite de oliva hasta que humee.

Dore la carne y las cebollas. Déjelos secar bien.

Agregue los demás ingredientes a la olla de cocción y mézclelos bien.

Coloque la tapa y cocine en la opción LOW (Bajo) durante 7 a 8 horas, o en HIGH (Alto) durante 3-1/2 a 4 horas.

Cubra con cebollas picadas, queso Cheddar cortado en tiras o tomates picados. Sirva con arroz o macarrones.



CERDO ASADO

1 - 1-1/2 libra de cerdo asado
1 diente de ajo, molido
1 cebolla pequeña, cortada en rodajas
1 hoja de laurel pequeña
2 cucharaditas de salsa de soja
2 cucharadas de agua
1 cucharada de aceite de oliva
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de tomillo
1 cucharadita de pimentón

Quite las partes grandes de grasa del cerdo.

NOTA: por lo general, uno de los lados del cerdo tiene una fina capa de grasa. No quite esta capa de grasa porque ayudará a mantener la humedad y el sabor de la carne.

Agregue 1 cucharada de aceite de oliva en un recipiente pequeño. Agregue la sal, el orégano, el tomillo y el pimentón al aceite. Mezcle bien.

Unte bien la carne con ese aceite con especias. Deje reposar durante al menos 30 minutos.

Coloque una cebolla en rodajas sobre el fondo de la olla de cocción. Agregue la carne condimentada. Agregue el ajo, la hoja de laurel, la salsa de soja y el agua.

Coloque la tapa y cocine en la opción LOW (Bajo) durante 8 a 10 horas.

SALSA DE SALAME Y QUESO SUIZO

8 rodajas gruesas de salame, picadas
8 onzas de queso crema blando
1/2 taza de mayonesa
1/4 cucharadita de mostaza Dijon
1-1/2 tazas de queso suizo, cortado en tiras
2 cebollas de verdeo, picadas

Mezcle bien todos los ingredientes en una olla de cocción.

Coloque la tapa y cocine en la opción LOW (Bajo) durante 4 a 6 horas, o en HIGH (Alto) durante 2 a 3 horas. Revuelva cuando sea necesario.

Puede servirla con pretzels, bocaditos o pan crujiente.



GUISO DE PAPAS CON TOCINO Y QUESO

Aceite de oliva

3 tazas de papas doradas congeladas, parcialmente descongeladas

1 taza (10 onzas) de sopa de queso Cheddar

1/2 taza de queso Cheddar fresco rallado

6 cebollas de verdeo

1/2 taza de tocino cocido, desmenuzado

Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en una toalla de papel y esparza el aceite en una olla de cocción.

Mezcle todos los ingredientes en la olla de cocción.

Coloque la tapa y cocine en la opción LOW (Bajo) durante 7 a 8 horas, o en HIGH (Alto) durante 3-1/2 a 4 horas.

COBERTURA DE FRUTAS FRESCAS

2 manzanas medianas

2 peras medianas

1 taza de pasas*

1/4 de taza de azúcar moreno

1 cucharadita de canela

4 cucharaditas de jugo de arándanos

2 cucharadas de mantequilla

*Puede reemplazarse con damascos secos picados, arándanos secos, cerezas secas o cualquier otra fruta seca que tenga a mano.

Quite el centro, pele y rebane las manzanas y las peras en rodajas. Colóquelas en una olla de cocción.

Agregue los demás ingredientes y mezcle bien.

Coloque la tapa y cocine en la opción LOW (Bajo) durante 7 a 8 horas, o en HIGH (Alto) durante 3-1/2 a 4 horas.

Sirva con wafles o panqueques. Es una cobertura maravillosa para el helado de vainilla.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.